Muslo de Pollo con Relleno Campestre, Puré de Patatas y Aceite de Oliva Aromatizado con Romero

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Médio	Médio	Económico	Por tí mismo	1 pessoa

Ingredientes

- 50ml de Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Subtil
- 150g de carne de muslo de pollo (sin piel y sin hueso)
- 100g de Puerros y champiñones
- 125g de patatas para hervir
- 2g de ajo
- Aceite de oliva aromatizado con romero, al gusto
- Sal y pimienta negra, al gusto

Modo de preparação

1. Para el relleno campestre: Calentar el Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Aceite de Oliva y saltear los champiñones y el ajo.
2. Para el pollo: Condimentar el muslo de pollo deshuesado con sal y pimienta. Rellenar el muslo con el relleno campestre, atarlo con hilo de cocina y hornearlo durante unos 15min a 180º.
3. Para el puré de patatas: Hervir las patatas con su piel en agua y sal. Pelar las patatas y aplastarlas con un tenedor.
4. Calentar el ajo machacado en Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Aceite de Oliva, añadir las patatas machacadas y sal al gusto.
5. Cortar los muslos y rociarlos con el aceite de oliva aromatizado con romero. Servir bien caliente.

Produtos utilizados

Subtil

Aceite de Oliva

Veja também

Carne Rápido Fácil

Pizza de presunto com rúcula

Carne Médio Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

Carne Médio Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

Carne Demorado Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

Carne Demorado Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide